marjane
مرجان

2020

Table
du nouvel An
a prix
marjane

marjane
مرجان
2020

69,95 dh
Coque galicienne pasteurisée 300 gr

54,95 dh
Barquette de moules 1Kg

75,95 dh
Montre radiée galicienne pasteurisee 500 gr

La recette de votre poissonnier

NOIX DE SAINT-JACQUES MARINÉES À LA VAPEUR

399,95 dh
NOIX DE SAINT JAQUES AU KG

369,95 dh
Noix de St Jacques Half sheel 10/12 P

- Nombre de personnes: 4
- Temps de préparation: 10 minutes
- Temps de cuisson : 10 à 15 minutes
- Marinade : 30 minutes
- Degré de difficulté: Facile

Ingrédients

12 à 16 noix de saint-jacques Pour la marinade : 2 échalotes 2 c. à s. de jus de citron vert 1 noix de gingembre frais râpé 1 c. à s. de feuilles de coriandre ciselées 3 c. à s. de sauce soja 1 c à s de miel liquide 2 c. à s. d'huile de goût neutre

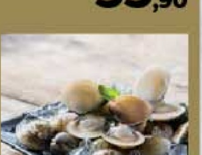
Étapes

1. Préparez la marinade : épluchez et hachez finement les échalotes. Faites-les fondre à feu très doux avec l'huile dans une petite casserole, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et translucides. Retirez du feu, ajoutez le miel, la sauce soja, le jus de citron, le gingembre, la coriandre et mélangez bien. Laissez refroidir.
2. Rincez et épongez les noix de saint-jacques. Mettez-les dans un plat creux, versez le contenu de la casserole dessus et remuez plusieurs fois pour bien les en enrober. Laissez mariner 30 min au réfrigérateur.
3. Étalez une feuille de papier sulfurisé dans le fond du panier cuisson d'un cuit-vapeur, puis disposez les noix de saint-jacques côte à côte. Couvrez, placez le panier au-dessus de l'eau bouillante et faites cuire 6 à 8 min, en veillant à ce que les noix restent brillantes et n'éclatent pas.
4. Sortez délicatement les saint-jacques du cuit-vapeur et servez-les aussitôt sur un plat ou des assiettes chaudes.

6,90 dh

Huitres calibre 2

Bulot au kg **55,90 dh**



Palourde au kg
Palourdes fraiches pasteurisées 300 g **99,95 dh**

119,95 dh

Crevette cuite au kg
Crevette grise refrigerée au kg.

Truite de l'atlas :

- Riche en Oméga 3
- Elevage naturel et responsable dans l'eau pure des sources Aïn Aghbal
- Nourrie à base d'une alimentation équilibrée et naturelle.

65,95 dh

Truite arc en ciel portion 200-300 g

89,95 dh

Saumon calibre 1-2 au kg

209,95 dh	**399,95 dh**	**599,95 dh**
Homard américan 350 G	Homard vivant au Kg	Langouste vivante au kg

Le conseil de votre poissonnier

COMMENT CHOISIR UNE LANGOUSTE ?

La langouste rouge, aussi appelée langouste royale ou langouste bretonne, se raréfie, victime de son succès. Réputée pour être la plus savoureuse et fine de toutes les langoustes.

Choisir une langouste rouge, la reine des mers.
La langouste rouge est un crustacé décapode, tout comme le homard. Les différences entre ces deux produits de la mer de luxe sont nombreuses. Contrairement au homard, la langouste n'a pas de pinces mais deux longues antennes. Sa carapace est épineuse. La langouste royale est facilement identifiable grâce à sa couleur très rouge.

Pour savourer la langouste rouge dans les meilleures conditions, il est recommandé de l'acheter vivante pour s'assurer de sa vitalité. Vérifiez également que ses pattes ne sont pas cassées. Les langoustes peuvent atteindre 60 cm pour un poids de 4 kg. Ces mensurations imposantes ne sont pas signe de qualité.

Il est préférable de choisir une langouste n'excédant pas 2 kg, sa chair n'en sera que plus savoureuse.

BON A SAVOIR

Vous pouvez l'acheterz vivante chez Notre poissonnier Marjane. Nous sommes équipées de vivier dans les magasins: HayRiad, Californie,

Les 100g
5,95 dh
Salami de dinde Dindy

La recette de votre traiteur

FEUILLETÉS RAPIDES AU SALAMI

Ingrédients :
1 pâte feuilletée
1 sachet de salami
1 sachet d'emmental râpé
de l'origan séché
du coulis de tomates ou tomates fraîches épluchées et mixées (pas de concentré de tomates car il y a du sel dedans et aussi dans le salami et le fromage donc trop de sel!)
1 œuf pour dorer la pâte

Préparation:
Préchauffer le four à 220° (chaleur tournante, 2ème grille). Mettre la pâte feuilletée sur une plaque. Étaler une couche de coulis de tomate puis parsemer d'origan. Disposer les tranches de salami par dessus puis le gruyère râpé et encore de l'origan. Enrouler la pâte sur elle-même en serrant et en allant du bas vers le haut. Couper en tranches et disposer sur la plaque. Badigeonner le dessus des feuilletés avec l'œuf battu. Cuire pendant 15 minutes. Servir froid ou tiède au choix.

Les 100g
9,95 dh
Filet dinde koutoubia

Les 100g
9,95 dh
Jambon de dinde aux fines herbes

Les 100g
14,50 dh
Jambon boeuf Dindy

Les 100g
8,95 dh
Cuisse de dinde fumée au poivre Dindy

Les 100g
8,95 dh
Surimi saveur crabe

Les 100g
9,95 dh
Surimi aux crevettes

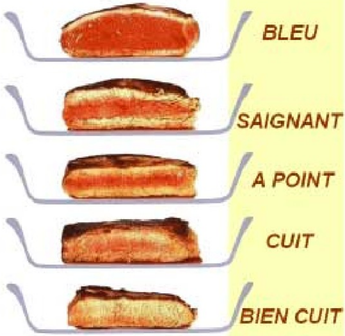
marjane
مرجان
2020

Tournedos (Rumsteak, Rond de Tranche Grasse) 119,95 dh

LE BŒUF
RICHE EN PROTEINES
QUALITE
ORIGINE

99,95 dh **Selle d'agneau à rôtir**

Le conseil de votre Boucher


BLEU
SAIGNANT
A POINT
CUIT
BIEN CUIT

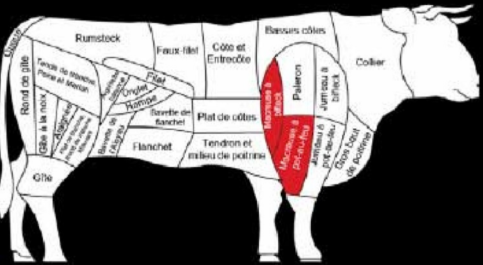
Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de votre steak.

Viande de bœuf à fondue, à brochettes 115,95 dh

Sélection
QUALITE - ORIGINE

Roti de bœuf 115,95 dh

QUEL MORCEAU POUR QUEL PLAT


Queue
Rumsteck
Faux-filet
Côte et Entrecôte
Basses côtes
Collier
Rond de gîte
Tende de tranche Poire et Merlan
Filet
Onglet
Hampe
Bavette de flanchet
Plat de côtes
Macreuse à bifteck
Paleron
Jumeau à bifteck
Gîte à la noix
Araignée
Bavette d'aloyau
Flanchet
Tendron et milieu de poitrine
Macreuse à pot-au-feu
Jumeau à pot-au-feu
Gros bout de poitrine
Gîte

La guide de votre Boucher

- **Araignée, poire et merlan appelés aussi morceaux du boucher. Pièces très savoureuses à mijoter**
- **Bavette pour les amateurs de viande au goût prononcé en bouche. Parfaite à l'échalote**
- **Collier de boeuf-Tajine-de-Bœuf-aux-Pruneaux-et-Amandes**
- **Côte et Entrecôte Viande fondante et persillée pour les amateurs de grillades**
- **Faux filet Viande goûteuse, à poeler ou à rôtir Filet Viande très tendre et maigre pour tournedos ou rôtis**
- **Jarret viande moelleuse idéale pour osso bucco, potages et tanjia**
- **Jumeau-à-bifteck viande à griller de préférence après marinade**
- **Macreuse-ragout-de-boeuf-carottes**
- **Onglet ou hampe morceau choisis pour leur fermeté à griller**
- **Poitrine de boeuf et plat de côte viande équilibrée pour couscous**
- **Poitrine de boeuf pour couscous Rond de gite pour carpacio et emmincé**
- **Rond de gite pour emmincé**
- **Rumsteak viande tendre et juteuse pour brochettes**
- **Onglet ou hampe morceau choisis pour leur fermeté à griller**

Brochette de bœuf marinée (rouge/ thym et romarin/ 3 poivres)

115,95 dh

99,95 dh
Gigot d'agneau raccourci le kg

FILET DE BŒUF
159,90 dh

Sélection m
QUALITE - ORIGINE

marjane
مرجان
2020

159,95 dh

Magret de canard le kg

549,90 dh

Foie gras de canard le kg

69,90 dh

Poulet fermier le kg

La conseil de notre chef

ACCOMPAGNEMENT POUR UN MAGRET DE CANARD

1- Une écrasée de pommes de terre aux herbes fraiches

2- Les haricots verts à la vapeur puis faites-les sauter avec un peu de beurre et un peu d'ail si vous aimez.

3- La patate douce, en purée ou sous forme de frites se marient très bien aussi avec le magret.

4- Une jolie salde type coleslaw ou une salade de pousses d'épinard avec quelques suprêmes d'orange.

77,95 dh

Pigeon x2

64,95 dh

Coquelet fermier x2

99,95 dh
Canard entier le kg

169,90 dh
Chapon le kg

34,95 dh
Dinde entière le kg

La conseil de notre volailler

5 ASTUCES POUR RÉUSSIR LA CUISSON DE VOTRE DINDE

1. Pour que votre dinde soit parfaitement cuite, tendre et savoureuse, sortez-la du réfrigérateur une heure avant de la préparer. Ainsi, en évitant les chocs thermiques, la viande sera beaucoup plus fondante.

2. Si vous souhaitez farcir votre dinde, préparez la farce avec de la viande hachée, du persil et du pain émietté.

3. Avant de cuire votre viande, assaisonnez-la et ajoutez quelques herbes sous la peau pour lui donner du goût.

4. Si vous souhaitez la cuire au four, il est préférable d'opter pour une cuisson longue avec une température peu élevée. Comme le poulet, plus la cuisson est douce, plus la chair est tendre et juteuse. Vous pouvez donc chauffer votre four à 150°C. Comptez 3 heures de cuisson pour une dinde de 3 kilos.

5. N'oubliez pas d'arroser régulièrement la viande, pour la cuisson : percez avec un couteau une cuisse et observez la coloration du jus. Il doit être transparent. S'il y a encore un peu de sang, prolongez la cuisson.

49,95 dh
Caille x3

La recette de votre chef traiteur

CAILLES CARAMÉLISÉS AUX RAISINS SECS

INGREDIENTS

- 4 cailles
- 100 g de raisins secs
- 1 c. à soupe de farine
- 1 citron
- 50 g d'amandes effilées
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 15 cl d'eau
- sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1
Mettez les raisins secs dans un bol contenant de l'eau tiède pendant 1 h. Laissez mariner et égouttez.

ÉTAPE 2
Assaisonnez les cailles avec du sel et du poivre. Saupoudrez-les ensuite de farine pour constituer une sorte de chapelure.

ÉTAPE 3
Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive. Ensuite, faites dorer les cailles de chaque côté. D'abord sur le dos, pendant 2 à 3 min, puis sur une cuisse, puis sur l'autre.

ÉTAPE 4
Versez ensuite l'eau et le jus de citron dans la cocotte. Couvrez et faites cuire durant 20 min sur feux doux.

ÉTAPE 5
Mélangez et arrosez les cailles de leur jus de cuisson de temps en temps. Après ce délai, additionnez les raisins secs et les amandes effilées. Mélangez et laissez mijoter pendant 5 min. Continuez à remuer et arrosez pour que le goût du mélange fruits secs et citron se répartisse correctement sur les cailles aux raisins.

Pintade entière **112,95 dh**

Brochette de poulet fermier rustique au kg **145,95 dh**

Paupiette de poulet fermier au kg **109,95 dh**

Commandez votre Chapon dès maintenant !

DISPONIBLE DANS VOTRE RAYON BOUCHERIE/VOLAILLE

CHAMPIGNON

La recette de notre primeur

Omelette aux girolles

6 oeufs
2 poignées de girolle
2 gousses d'ail
Persil ciselé
Beurre demi-sel
Poivre
Sel

Battre les œufs en omelette à la fourchette, plus ils sont battus, meilleur sera l'omelette !
Saler, poivrer la préparation selon votre goût.
Ajouter le persil haché.
Rincer les girolles à l'eau claire, sans les laisser «tremper» et couper le pied sablonneux (pas trop quand même).
Faire revenir l'ail haché, à feu doux dans du beurre salé (du demi sel fait aussi l'affaire) jusqu'à transparence (il ne doit pas griller).
Couper grossierement les girolles et les faire revenir avec l'ail, monter le feu (fort au départ, puis moyen).
Faire «suer» les champignons.
Lorsqu'il sont cuits, et qu'il n'y a plus d'eau dans la poêle ajouter le mélange d'œufs assaisonnés, cuire à feu doux.
Une fois l'omelette cuite à votre convenance, plier en deux et servir avec une grosse salade verte.
Se régaler...

Pleurote au kg 59,95 dh

Minisetas selección 300 gr (seta, shiitake, portobello y champignon) 49,95 dh

179,95 dh
Girolle au kg

Champignon pied coupé 250 gr 16,95 dh

Champignon de paris blanc au kg 16,95 dh

Laminer 250 gr 22,90 dh

Seta Pleurotus 200 gr 19,95 dh

Champibello 275 gr 32,95 dh

59,95 dh
Portobello au kg

32,95 dh
Portobello geant ouvert 180gr

22,90 dh
Portobello pied coupé 250 gr

56,95 dh

Chou Romanesco la pièce

49,95 dh

Endives au kg

56,95 dh

Chou chinois la pièce

169,90 dh

Mâche au kg

169,90 dh

Jeune pousse epinard au kg

169,90 dh

Jeune pousse betterave au kg

169,90 dh

Mélange mesclun au kg

169,90 dh

Roquette au kg

4,50 dh

Tomate cerise barquette 250g

145,00 dh

Curcuma

14,95 dh

Potiron au kg

Marrons glacés faciles

1 kg de marrons
1.5 kg de sucre
1.5 l d'eau
1 gousse de vanille
Préparation : 40 min
Cuisson : 1 h

Incisez les marrons dans le sens le plus large avec un couteau pointu ou un cutter de façon à entailler les deux peaux mais pas la chair des fruits, en passant par la partie pointue et la partie plus claire à la base des marrons.
Plongez-les dans une terrine d'eau froide.
Après 5 min prélever 10 marrons, les déposer dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition pendant 2 à 3 minutes, à ce moment les peaux se détachent presque toutes seules.
Pelez les marrons et recommencez l'opération jusqu'à épuisement. Ceci est la partie la plus ardue car les marrons ont tendance à se briser et de plus on se brûle, mais courage ça vaut le coup.
Déposez les marrons dans une casserole d'eau froide et portez à faible ébullition pendant 15 min (les marrons doivent être cuits mais pas trop sinon ils réduiraient en purée).
En fin de cuisson, jetez les marrons dans une terrine d'eau bien froide afin de les raffermir.
Dans une cocotte-minute de préférence, mettez l'eau et le sucre. Mettez sur feu moyen, lorsque le sucre est devenu transparent augmentez le feu.
Dès que le sirop bout ajoutez la gousse de vanille fendue en 2. Laissez bouillir à gros bouillons pendant 3 min et plongez-y les marrons installés dans le panier de la cocotte, cela les protègera des chocs.
Laissez reprendre l'ébullition et laissez à frémissement pendant 1 min. Éteignez le feu et laissez refroidir tel quel 24 heures.
Le lendemain égouttez les marrons et portez le sirop à ébullition pendant 3 à 4 min puis plongez le panier de marrons et laissez frémir pendant 3 min.
Renouvelez l'opération le troisième et quatrième jour.
Pour terminer, sortez les marrons refroidis et posez-les sur du papier sulfurisé à l'air libre afin qu'ils sèchent.
Le sirop restant pourra aromatiser des yaourts ou du fromage blanc.

53,95 dh

MARRON AU KG

FRUITS

109,95 dh

Ananas avion au kg

89,90 dh

Ananas victoria

17,90 dh

Ananas au kg

34,95 dh

Mangue au kg

6,95 dh

Framboise 125g

220,00 dh

Cerise import au kg

19,95 dh

Kiwi au kg

95,90 dh

Mangue avion

8,95 dh

Mûre 125g

8,95 dh

Myrtille 125g

74,90 dh

Groseille

8,95 dh

Fraise 250 g

189,90 dh

Fruit de la passion au kg

165,90 dh

Carambole au kg

69,95 dh

Kiwano / pièce

220,00 dh

Kumquat au kg

34,95 dh

Physalis brq

89,95 dh

Pitaya jaune/rouge

220,00 dh

Rambutan

219,90 dh

Goyave

239,00 dh

Tamarillo au kilo

259,90 dh

Litchies au kg

39,95 dh

Nashi import

15,95 an

Papaye au kg

24,95 dh

Melon sanchou

22,95 dh

Kaki import au kg

9,95 dh

Noix de coco

FRUITS SECS

17,00 dh

Amande enrobée au fromage/ chili 100g

61,90 dh

Maïs suprême nature/ fromage/ barbecue/ chili au kg

25,00 dh

Noix de cajoux enrobée aux wazabi/ au fromage 100g

Les 100g

8,00 dh

Cacahuète enrobée wazabi/ chili/ chocolat/ au fromage

a partir de

6,90 dh

Pois chiche turque nature salée/ sucrée blanc/ au cannelle 100g

25,00 dh

Noisette/ amande enrobée au chocolat 100g

Chips de bananes 100g

Citron/ orange/ pamplemousse 100g

Pommes séchées 100g

Ananas séché sucré 100g

Kiwi séché 100g

les fruits secs à

14,95 dh

les 100 g

Framboise séchée 100g

Papaye séchée

Ananas cube ou kg

Cerise séchée 100g

marjane مرجان

2020

Salade exotique

Pilon de poulet à la sauce au miel

FAIT MAISON

Salade du chef

Pavé de saumon le kg

Poulpe à la provencale

Darne de saumon a la

Plat dentrecote de bœuf

Plat de faux filet de bœuf

Paella fruits de mer et poulet

FAIT MAISON

Mousse au chocolat

Tiramisu

FAIT MAISON

Entrée

Salade exotique	25dh
Salade du chef	30dh
Poulpe a la provencale	200dh

Plat

Pavé de saumon le kg	250 dh
Darne de saumon a la vapeur	200dh
Paella fruits de mer et poulet	69.50 dh
Pilon de poulet a la sauce au miel	120 dh
Plat de faux filet de boeuf	75 dh
Plat d'entrecote de boeuf	75 dh

Dessert

Tiramisu	15dh
Mousse au chocolat	15 dh

Tous nos plats sont cuisinés quotidiennement dans nos ateliers, à base de produit frais

FAIT MAISON

LE RITUEL GOURMAND

BON A SAVOIR

Tous nos pains, viennoiserie, patisserie sont préparés quotidiennement dans nos ateliers et en plusieurs fournés

32,90 dh
Gâteaux soirée 18 pièces

7,95 dh
6 Pains pistolet

8,95 dh
Pain siegle

14,50 dh
Pains spéciaux

FAIT MAISON

FAIT MAISON

9,90 dh

Donuts

FAIT MAISON

16,55 dh

MACARONS
les 100g

79,90 dh

Galette des rois

FAIT MAISON

145,90 dh

Bûche noisette

119,90 dh

Bûche foret noire

99,95 dh

Bûche Rocher
30 CM

2020

Enfin dans votre magasin

54,95 dh

12 ROCHERS VANILLE CARAMEL/ CHOCO BL FRAMBOISE/ MENTHE CHOCO

12 Rochers glacés Chocolat Blanc Framboise
12 Rochers glacés Vanille Caramel
Menthe Chocolat

ON VOUS EN DIT PLUS

De savoureuses bouchées glacées composées d'une crème glacée vanille à la crème fraîche, d'un coeur de sauce au caramel, enrobées de chocolat au lait avec des amandes.

CONSERVATION :

Dans un congélateur à -18°C, de préférence avant la date indiquée sur la boîte. Conservation à -18°C.
Ne jamais recongeler un produit décongelé.

74,95 dh

4 EXQUIS VANILLE/ FAÇON CREME BRULÉE

Mag 4 Exquis
Mag 4 Exquis
Façon crème brûlée

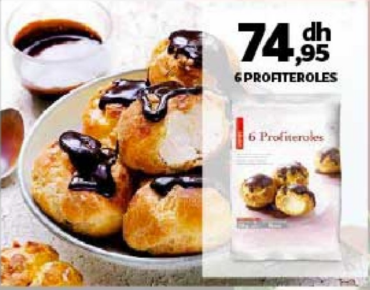
ON VOUS EN DIT PLUS

Le secret de ce dôme ? Un coeur de sauce au caramel à la crème fraîche et à la cassonade, sous une couche de crème glacée saveur crème brûlée avec éclats de caramel et une coque cassante au chocolat blanc. Il n'y a plus qu'à vous laissez tenter.

Mag 2 Crèmes brûlées

69,95 dh

2 CRÈMES BRULÉES



6 Profiteroles

74,95 dh

6 PROFITEROLES

MAISON
thiriet
1902
EXCLUSIVITÉ
COULIS de Framboise
SAUCE au Chocolat
CRÈME Anglaise
thiriet

Doceurs Sucrées:

66,95 dh

SAUCE CHOCOLAT 4 X 100G
CREME ANGLAISE 4 X 100G

45,95 dh

COULIS FRAMBOISE
6 X 50G

thiriet
Mini
Gaufrettes
pur beurre
poids net : 100 g ℮

29,95 dh

MINI GAUFRETTES 100G

INGRÉDIENTS :
Farine de blé, sucre, beurre 20%, œufs, sel, poudre à lever.

ON VOUS EN DIT PLUS

Des mini gaufrettes pur beurre pour faire croustiller vos pauses café ou accompagner vos glaces et sorbets.

marjane مرجان

2020 Douceurs Sucrées:

gougères au Comté x40

74,95 dh

GOUGERES AU CONTE X40

mini pépites

39,95 dh

MINI PEPITE CHEVRE TOMATE 150G

12 mini croustillants aux fromages

79,95 dh

12 MINI CROUSTILLANTS AUX FROMAGES 150G

129,95 dh

12 MINI VERRINE APERITIVE 192G

Cake apéritif

75,95 dh

CAKE SAUMON CITRON ANETH

Cake apéritif

55,95 dh

CAKE CHEVRE TOMATES COURGETTES

79,95 dh

ASSORTIMENT DE BOUCHEE VAPEUR A LA CREVETTES 9X 195G

59,95 dh

8 RAVIOLIS FARCIS AUX CREVETTE 160G

Rissolées
Noisettes

21,95 dh

POMMES NOISETTES 1KG
* RISSOLÉES 1KG À 2795DHS

Les produits Thiriet sont disponible sur les magasins: Ménara, Hay Riad, Tanger, Mohammedia et Marina

Les Plaisirs De La Mer:

Noix de Saint-Jacques au corail

119,95 dh

NOIX DE ST-JACQUES AVEC CORAIL 20/41 PIÈCES 300G

Gambas & Noix de Saint Jacques

170,50 dh

GAMBAS ET NOIX DE ST-JACQUES A L'HUILE D'OLIVE ET AU PERSIL

Mélange de moules, noix de Saint-Jacques et crevettes

179,95 dh

MELANGE DE MOULES, NOIX DE ST JACQUES & CREVETTES 400G

Moules
cuites décoquillées
thiriet

MOULES DECOQUILLÉES CUITES 200G

30,95 dh

ON VOUS EN DIT PLUS

Des moules sauvages, pêchées dans le Limfjord au Danemark et certifiées MSC, déjà cuites et décoquillées. Rien de mieux pour donner vie à vos idées : en apéritif, en salade, en risotto ou dans une poêlée de légumes agrémentée d'une herbe de votre choix.

CONSERVATION :

2 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
Jusqu'à la date limite d'utilisation optimale indiquée sur le sachet dans un congélateur à -18°C
CONSERVATION à -18°C
Ne jamais recongeler un produit décongelé

Les produits Thiriet sont disponible sur les magasins: Ménara, Hay Riad, Tanger, Mohammedia et Marina

Facile & Pratique:

MAISON thiriet 1902

Échalote
thiriet
100g

25,95 dh

ECHALOTE 100G

Ail
thiriet
75g

35,95 dh

AIL COUPÉ 75G

Aneth
thiriet
50g

17,95 dh

ANETH 50G

SURGELÉ
Ciboulette coupée
SECOUEZ SERVEZ
thiriet
50g

INGRÉDIENTS :

Ciboulette 95% (origine France), huile de tournesol et de colza.

19,95 dh

CIBOULETTE COUPÉE 50G

ON VOUS EN DIT PLUS

Ciboulette coupée, surgelée, à décongeler et à saupoudrer sur vos préparations.

SURGELÉ
Basilic
thiriet
50g

17,95 dh

BASILIC 50G

INGRÉDIENTS :

Basilic 95% (origine Espagne), huile de tournesol et de colza.

Les produits Thiriet sont disponible sur les magasins: Ménara, Hay Riad, Tanger, Mohammedia et Marina

Douceurs Sucrées:

YAOURT FRAISE/ ANANAS - COCO «LES PLAISIRS DE CHERGUI»

10,50 dh

11,95 dh

DESSERT LE GOURMAND CHERGUI CERISE/ MANDARINE-CITRON/ MANGUE PASSION

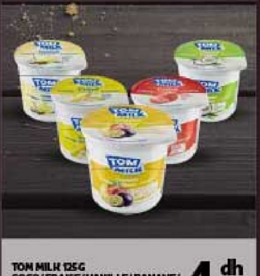
LIEGOIS CHOCOLAT/ VANILLE 200G

4,50 dh

جديد
Nouveau

4,95 dh

DANONE XTRA 200G
- FRAMBOISE/ DATTE/ CÉRÉALES
- FIGUE, MIEL, GRANOLA
- POMME, KIWI 3 CÉRÉALES



TON MILK 125G COCO/ FRAISE/ VANILLE/ BANANE/ PECHE PASSION

4,50 dh

5,50 dh

CREME DESSERT 125G CAFE/ NOISETTE/ ALLEGE FRAISE/ 0% MYRTILLE/ DESSERT ELLE & VIRE 125G POMME-VERTE 0%MG

marjane مرجان

2020

LE PLAISR FROMAGER

55,95 dh

Fromage chevrette Gran Cœur 265g

42,95 dh

Bûche de chèvre Président 180g

PRÉSIDENT
La Bûche
12 FOIS AFFINÉE

39,95 dh

Fromage gouda au piment/ poivre/ moutard/ herbes Gran Cœur 265g

Merci Chef !
CAMEMBERT

24dh,95

Camembert Merci chef 240g

La conseil de Votre fromager

COMMENT COMPOSER UN PLATEAU DE FROMAGES ?

1) Le plus classique : l'assortiment
Première solution : présentez un choix diversifié qui combine harmonieusement les saveurs, les formes et les textures. Vous ne prenez aucun risque : chaque convive trouvera un fromage à son goût. Prévoyez au moins trois fromages :

- une pâte pressée cuite (beaufort, comté, emmental...) ou non cuite (cantal, laguiole, morbier, reblochon, saint-nectaire...) ;
- une pâte molle à croûte fleurie (brie, camembert, coulommiers, chaource, saint-marcellin...) ou lavée (époisses, livarot, maroilles, munster, pont-l'évêque...) ;
- une pâte persillée (roquefort, fourme d'Ambert ou de Montbrison, bleu d'Auvergne, de Bresse, des Causses, de Gex...).

Le top : cinq ou six fromages issus de familles différentes, en ajoutant par exemple des pâtes fraîches et des chèvres. Espacez-les suffisamment pour faciliter leur découpe et placez-les du plus doux au plus fort, dans le sens des aiguilles d'une montre, afin de susciter une dégustation progressive.`

Astuces de Votre fromager

Respectez ces quatre règles universelles :

- Veillez à utiliser un plateau qui ne donnera aucun goût au(x) fromage(s), en évitant notamment le métal.
- Avant de servir les fromages, laisser-les s'épanouir pendant au moins 1 h 30 à température ambiante.
- Disposez sur le plateau plusieurs couteaux (au moins un par famille) pour ne pas mélanger les saveurs.
- Proposez enfin un assortiment de pains, des fruits frais ou en confiture pour la dégustation.

2020 Le plaisir fromager

GRAN Coeur
ORIGINAL HOLLAND
CHEESE
GREEN PESTO

49,95 dh
Fromage gouda pesto vert Gran Cœur 265g

ILE DE FRANCE.
PETIT CAMEMBERT

28,95 dh
Camembert Ile de France 250g

CAPRICE des DIEUX

Caprices des Dieux 200g **45,95 dh**

PRÉSIDENT
Le Brie

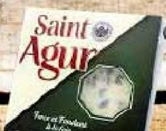
39,95 dh
Brie Président 60% 200g

15,95 dh
Pointe de brie Cœur de Lion 125g

LE RUSTIQUE
Raclette
Sans Croûte

79,95 dh
Raclette Le Rustique 400g

Raclettes Le Rustique Au Kg
Le 100 g **19,95 dh**



69,95 dh

Saint Agur 125 g

Ballarini
Gorgonzola

49,95 dh

Fromage Gorgonzola ballarini 150g

La Bûche de chèvre

39,95 dh

Bûche de chèvre gran Cœur 180g

St Môret
St Môret

21,95 dh

ST Moret leger 150g

Président
6 Petits Chèvres

31,95 dh

6 Petits chèvres basilic president frais 100 g
* miel/ natur 32,95 dh

Tartare
150g

29,95 dh

Tartare ail/fines herbes/ 150g

Président
Rondelé
Président
Rondelé

21,95 dh

Rondele Ail /fines herbes /Noix/ Chèvre / Bleu Président 125G

Or Blanc
Mozzarella

20,95 dh

Mozzarella bille Or Blanc 120g ou boule 125g

Zanetti
Burrata

49,95 dh

Burrata zanetti 150g

Chavroux
Pur chèvre

55,50 dh

Chavroux chevre doux 150g

Président
Salakis
Feta

56,95 dh

Feta salakis Président 200 g

Or Blanc
Mascarpone

27,50 dh

Mascarpone Or Blanc 250g

Le Plaisir fromager:

Les 100g
25,50 dh

Rondin blanc/ herbe/ cendré Cryovac 50%

Les 100g
15,95 dh

Bleu Bergader à la coupe

Les 100g
15,95 dh

Brie cœur de lion/ Président

Les 100g
19,95 dh

Bleu Auvergne Russel

Fromage gouda oignons et ortie / chili/poivre Or Blanc
* pesto à 21,95 dh les 100g
* cumin/ nature à 10,95 dh les 100g

Les 100g
16,90 dh

Les 100g
21,95 dh

Fromage chévre Or Blanc

Les 100g
14,50 dh

Brie Ile de France crémeux

Les 100g
52,50 dh

Roquefort Sociéte

Bloc de Foie
Gras de Canard
F. Kabbaj

137,95 dh

Bloc foie gras
kabbaj 140g
*400g à 269,95

Parfait de Foie
Gras
F. Kabbaj

75,95 dh

Parfait foie gras kabbaj
140g

Mousse
de Foie Gras
F. Kabbaj

45,95 dh

Mousse de foie
gras 140g

RILLETTES
DE CANARD

39,95 dh

Rillettes de canard
180g

La recette de votre traiteur

VERRINES DE FOIE GRAS

INGREDIENTS:
180 g de foie gras
Confit d'oignon
Confit de figues
5 toasts
20 cl de crème liquide
Sel ou sel fin
Poivre

PREPARATION :
Coupez le foie gras en petits morceaux.
Mettez le dans une casserole avec la crème, portez à ébullition, puis laissez cuire a feu doux 5 mn afin que le foie gras soit totalement fondu.
Salez , poivrez et mixez le tout.
Laissez refroidir 2 h au frais.
Faites griller les toasts puis émiéttez les.
Dressez les verrines en commençant par mettre au fond une fine couche de confit de figues, saupoudrez avec les miettes de toast.
Fouettez la crème au foie gras jusqu'a l'obtention d'une mousse et à l'aide d'une poche a douille , remplissez les verrines pour arriver à 1/3 de leur hauteur.
Saupoudrez de miettes de toast, ajoutez une fine couche de confit d'oignons puis terminez la verrine avec la mousse de foie gras.

COKTAIL
DE
VOLAILLES

29,95 dh

Coktail
Frankfurt 250g

SALAMI
DE
CANARD

Salami de
canard 300g

58,85 dh

marjane مرجان

2020 Pour Vos Préparations:

PRÉSIDENT
Crème Entière
Whipping Cream
200 ml

14,95 dh

CRÈME UHT
PRÉSIDENT 20CL

Elle & Vire
Crème Fouettée
Whipped Cream
Elle & Vire
Légère
Light

CREME FOUETTÉE ENTIERE
ELLE & VIRE 250G
*EXTRA LEGERE 250G à35,95 dhs

42,95 dh

Crème Fraiche
PRÉSIDENT
Crème Fraiche

14,95 dh

CRÈME FRAICHE
PRÉSIDENT 30% MG 20CL

Hala'lai
Gran Cucina

22,95 dh

CRÈME DE CUISSON
GRAN CUCINA 500ML

PRÉSIDENT
Cooking Cream

25,95 dh

CRÈME DE CUISSON UHT
PRÉSIDENT 500ML

pâte Sablée
Goldy
pâte Brisée
Goldy
Goldy
Pâte Feuilletée

PÂTE FEUILLETÉE
GOLDY 500G
• PÂTE BRISÉE/ PÂTE SABLÉE À 15,95DHS

12,95 dh

MATINALES OEUFS DE CAILLE
x18 BARQUETTE

13,50 dh

Les Plaisirs De La Mer:

Grosses Crevettes
King

39,95 dh

CREVETTES PREMIUM DECORTIQUEES KING GENERATION 400g

LANGOUSTINES CRUES 1KG

159,95 dh

149,95 dh

QUEUES DE CREVETTES CUITES CASINO 300G

NOIX DE SAINT-JACQUES

219,95 dh

NOIX DE ST JACQUES CASINO 400G

Casino
MOULES du Pacifique
décoquillées, cuites
Mytilus Chilensis

MOULES DÉCOQUILÉES CUITES CASINO 500G

64,95 dh

Les Plaisirs De La Mer:

39,95 dh

TRUITE FUMÉE
100G

61,95 dh

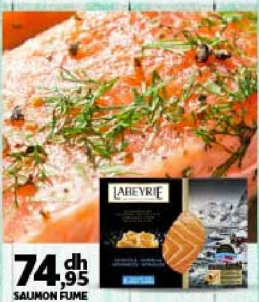
MIETTE DE SAUMON
DE NORVEGE 250G

199,95 dh

SAUVAGE DE SAUMON
6 TRANCHES 160G

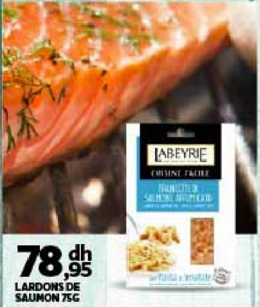
189,95 dh

SAUMON FUME
ECOSSE 180G



74,95 dh

SAUMON FUME
NORVEGE 75G


LABEYRIE
CUISINE FACILE

78,95 dh

LARDONS DE
SAUMON 75G

BROCHETTE
ANCHOIS
MONEGASQUE 200G

27,95 dh

ANCHOIS ORIENTAL
MONEGASQUE 200G

26,95 dh

ANCHOIS MARINE
MONEGASQUE 200G

26,95 dh

Petits
Coraya
+1 sauce Cocktail
20

53,90 dh

PETIT COCKTAIL CORAYA 210G

Petits
Coraya
+1 sauce ketchup
20

65,90 dh

CORAYA LES PETITS KETCHUP 215G

Coraya
Suprêmes
10

SURIMI DUO DE LANGOUSTE SAVEUR CRABE 150G

43,95 dh

Petits
Coraya
20

CORAYA LES PETITS MAYO 210G

61,95 dh

La recette de notre chef

Pavés de saumon à la crème

2 pavés de saumon frais ou surgelés
1 oignon
20 cl de vin blanc
20 cl de crème fraîche
Huile et beurre
Poivre , Sel

Commencer par faire dorer le saumon (salé et poivré) à la poêle dans un mélange beurre/huile.
2. Pendant ce temps éplucher l'oignon et le couper en lamelles.
3. Retirer le poisson (il ne doit pas être trop cuit car il finira de cuire avec la sauce et le saumon trop cuit est sec).
4. Mettre l'oignon à fondre à feu doux.
5. Une fois cuit, rajouter le saumon et le vin blanc que l'on laissera bien évaporer. Au dernier moment rajouter la crème à feu doux pour épaissir. Vous pouvez aussi rajouter des champignons de Paris. Servir avec du riz.

Casino
PAVÉS DE
SAUMON
ATLANTIQUE
QUALITÉ SANS ARÊTES*
SURGELÉS
2 pavés
300 g

119,95 dh

PAVÉS DE SAUMON 2X150G CASINO

Bouchée Délicate:

Casino
24 MOULES DU PACIFIQUE FARCIES

119,95 dh

24 MOULES FARCIES CASINO 250G

24 ESCARGOTS DE BOURGOGNE

115,95 dh

24 ESCARGOTS DE BOURGOGNE CASINO 178G

84,95 dh

20 APERITIFS DU FROMAGER ESCAL 250G

104,95 dh

16 MILLE FEUILLES ST JACQUES 170G

Casino
9 Mini Pizz'

69,95 dh

MINI PIZZA FROMAGE CASINO 270G

Casino
4 Mini Gratins
CHOUX FLEURS

49,95 dh

MINI GRATINS CHOUX FLEURS 4X120 CASINO

Casino
4 Mini Gratins
LEGUMES

49,95 dh

MINI GRATINS LEGUMES 4X120G CASINO

LABEYRIE
20 Blinis

34,95 dh

20 BLINIS LABEYRIE

Bouchée Délicate:

GUYADER
SANS CONSERVATEUR
Rillettes au
CRABE
au sel de Guérande

RILLETTES DE CRABE 150G

39,95 dh

LABEYRIE
Œufs de TRUITE

109,95 dh

ŒUFS DE TRUITE BOCAL 80G

LABEYRIE
Œufs de LOMPE
D'ISLANDE
LABEYRIE
Œufs de LOMPE

ON VOUS EN DIT PLUS

Les Œufs de Cyclopterus lumpus (lump, lompe), poisson de l'Atlantique Nord, sont des œufs de poisson présentés comme alternative du caviar d'esturgeon.

OEUFS DE LOMPES LABEYRIE 80G

64,95 dh

Douceurs Sucrées:

SAVEUR CRÈME BRULÉE
BÛCHE GLACÉE
FRUITS ROUGES
Casino
BÛCHE GLACÉE
VANILLE CARAMEL

CONSERVATION :
Dans un congélateur à -18°C de préférence avant la date indiquée sur l'emballage.
CONSERVATION à -18°C.
Ne jamais recongeler un produit décongelé.

BÜCHE CASINO FRUITS-ROUGES/ VANILLE-CARAMEL / CRÈME BRULÉE/ 3 CHOCOLATS ENV 533G

54,95 dh

Häagen-Dazs
Häagen-Dazs
Häagen-Dazs

85,95 dh

POT DE GLACE HAAGENDAZZ 460ML
+ POT DE 100ML GRATUIT

12 Macarons
Casino

74,95 dh

12 MACARONS CASINO 120G